Family list

1 application(s) for: JP2004147567 (A)

. LIQUID FOOD THICKENING AGENT AND METHOD FOR

PRODUCING THE SAME Inventor: TOYAMA YOSHIO; MURAO

Applicant: MEIJI MILK PROD CO LTD

TADAHISA EC:

IPC: A23L1/30; A23L1/05; A23L1/30; (+3)

Publication info: JP2004147567 (A) - 2004-05-27

Data supplied from the esp@cenet database -- Worldwide



PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number :

2004-147567

(43)Date of publication of application: 27.05.2004

(51)Int CI

A23L 1/05 A23L 1/30

A23L

(21)Application number : 2002-317017 (22)Date of filing : 31.10.2002 (71)Applicant : MEIJI MILK PROD GO LTD (72)Inventor : TOYAMA YOSHIO

MURAO TADAHISA

(54) LIQUID FOOD THICKENING AGENT AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a granular liquid food thickening agent exerting quick and sufficient thickening effect stable with time by granulation through maximally retaining the swelling and dissolving and thickening effects inherent in thickening polysaccharides.

SOLUTION: The liquid food thickening agent comprises granular thickening polysaccharides obtained by treating powdery thickening polysaccharides using an aqueous solution of modified starch as a binder. This liquid food thickening agent is produced by granulating the powdery thickening polysaccharides using the aqueous solution of modified starch as the binder with a fluidized bed granulator or an apparatus similar thereto. [物件名]

刊行物2

刊行物?

8 11 11 354

JP 2004-147567 A 2004.5.27

(19)日本国特許庁(JP)

(11)物許出原公院委号

特限2004-147567 (P2004-147567A)

(12)公開特許公報(A) (43) 公開日 平成16年5月27日(2004.5.27) (51) Int. CL. T FI テーマコード (参考) A23L 1/05 A23L 1/04

(71) 由縣人 000006138

A23L 1/30 A23L 1/30 4B018 4B041

審査請求 未請求 請求項の数 6 OL (全 8 頁)

(21) 出取番号 校勘2002-317017 (P2002-317017) 平成14年10月31日 (2002.10.31) (22) BATE

明治乳袋株式会社 東京郷江東区新砂1丁目2 巻10号 (72) 発閉者 外出 義建

東京新東村山市栄町1-21-3 明治乳 蒙株式会社栄養科学研究所内 (72) 発明者 村尾 風久 東京都東村山市栄町1-21-3 明治乳

维体式会社学类科学研究所内 ドターム(参考) 4B018 MD34 MD37 ME14 4B041 LCOS LCO4 LD10 LH04 LH07 LH16

(54) [発明の名称] 液状食品増粘化剤及びその製造法

☆1.

(67) 【要約】

【誤期】 増粘多塘類の持つ廊洞浴解・増粘効果できるだけ低減させることなく遺粒し、速 く十分な増粘効果と経時的安定した増粘性を光揮できる颗粒状の液状食品増粘化剤を提供 to. 【解決手段】化工費粉水溶液をパインダーとして用いて、粉末状増粘多磁類を処理して得 られる額粒状増結多糖類を含有する被状食品増粘化剤、及び、糖動驅造粒装盤又はそれに 類似する装置にて、粉末状増粘多糖類を、化工器粉水溶液をパインダーとして用いて濃粒 する液状食品増粘化剤の製造方法を新たに見出した。 【游税期】

【裏面有】

【特許請求の範囲】

(2) JP 2004-147567 A 2004. 5. 27

```
1 18 W 25 1 1
化工設粉水溶液をバインダーとして用いて、粉末状増粘多糖類を処理して得られる顆粒状
遊粘多糖類を含有することを特徴とする、彼状食品増粘化剤。
【讀泉項2】
液状含品増粘化剤の用涂が略下補助用である、 設束項1に記載の波状食品増粘化剤。
[ 28 dr 20 3 ]
化工業粉が、オクテニルコハク酸エステル化器粉であることを特徴とする、筒水項 1 又は
2 に記載の液状食品増粘化剤。
【請求項4】
                                            10
オクテニルコハク酸エステル化凝粉が、酸又は酵素分解したオクテニルコハク酸エステル
化ワキシーコーンスターチであることを特徴とする、請求項3に記載の被状食品増粘化剂
「对业项5】
粉末状増粘多糖類が、キサンタンガム、グアガム、クラガムのいずれかのひとつ以上であ
ることを特徴とする、請求項1~4のいずれかの1項に記載の被状食品増粘化剤。
【跨東項 6】
遊動層遊粒装置又はそれに類似する装置にて、粉末状増粘多糖類を、化工澱粉水溶液をバ
インダーとして用いて近粒することを物像とする、請求項1~5のいずれかの1項に記載
の欲状食品増粘化剤の製造方法。
                                            20 .
【発明の詳細な説明】
[0001]
[発明の属する技術分野]
本発明は、熊下囲難者の誤嚥防止のために液状食品に添加する増粘化剤であって、液状食
品への繝料感の付加や、味の変化をもたらすことなく、のどへの付着性が少なく、しかも
 溶解時にグマの強生がなく容易に溶解し、かつ経時的に安産した増払性を液状食品に付
与する増粘化剤、特に易嚥下補助増粘化剤及びその製造方法を提供するものである。
[0002]
【従来の技術】
毎下障害を持つ患者あるいは萬齢者が、むせることなく容易にかつ安全に哪下できるよう
粘稠性を付与する「彼状食品増粘化剂」は、 α 化酸粉主体の商品 (「トロメリン」三和化
学研究所、「ムースアップ」ヘルシーフード、など)から、増粘多糖類主体の商品 (『ソ
フティア」三篇製業工業、「トロミクリア」ライオン商事、など)へと世代交代が進みつ
つある。増粘多糖類を用いることで、味を相なわずに、比較的少量で高い物料効果が発揮
され、経時的にも安定した粘度を得る点が評価されている。
1000031
應下降客者用増粘剤として、増粘多糖類とデキストリンを主材料とする筋品(トロミアッ
プ)が示されているが、液状食品に添加して摂食する際に時間慈過とともに次算に粘性が
上昇していく欠陥を有している。また、増粘多糖類とでんぷんを主材料とする商品(スル
ーソフト)が示されているが、溶解時にダマができやすい欠陥を有することが記憶されて
いる (例えば、非特許文献1)。
この増粘多様類のグマの発生、溶解の選逐等の欠点を回避するために、予め、増粘多糖額
、精顕、凝粉等の主材料を溶解し、波状の状態で個包装した商品(スルーソフトリッキド
) が市販されているが、粘性があるために取扱の不便さ、微加量の発量の面倒さ等があり
、粉末状又は顆粒状の嚥下確害者用端粘剤に較べて十分に市場に受け入れられているとは
いえない。
100041
グアガムとキサンタンガムからなる増粘多糖類混合物において、キサンタンガムの含有率
が50%以下になるように配合した、糖下障害者を対象とする被状食品粘稠化剤が知られ
でいるが、グマの発生が多く、かつグマのサイズが大きいという欠点をもっている。そこ
```

```
JP 2004-147567 A 2004. 5. 27
で、デキストリンをさらに混合することによりダマの発生を軽減化し、かつ発生するダマ
のサイズを微小化する試みもなされているが、デキストリンの混合比率が高くなると、目
的とする粘性を発現させるためにはこの彼状食品粘稠化剤を多量添加する必要が生じると
いう欠点がある (倒えば、特許文献1参照)。
また、キサンタンガムは、そのまま、又は化工澱粉等と混合しても、液状食品に添加・混
合すると多量のグマを生じるため、顆粒品を原料として用い、その発生経緯を図っている
```

(3)

。 しかしながら顆粒品を用いても、冷蔵保存されていてその温度者近く (10 12 程度)で 摂食する牛乳や100%果汁においては水和溶解が遅れ、増粘しにくいという問題を抱え ており、早く増粘する顆粒品の開発が望まれてきた。

100051 【特許文献1】 特別平10-108633号

100001 【非特許文献 1】

JOURNAL OF CLINICAL REHABILITATION Vol. 6 No. 7 1997, 7 p. 663-664

100071 【発明が解決しようとする課題】

そこで、本苑明の目的は、増粘多糖額の持つ膨稠溶解・増粘効果をできるだけ低減させる ことなく透粒し、被状食品、特に冷蔵保存下の彼状食品に添加・混合して使用する際に、 遠く十分な増粘効果を発揮できる液状食品増粘化剤及び当該増粘化剤の製造方法を提供す ることにある。

1000081 【課題を解決するための手段】

本発明者らは、流動層造粒装置にて各種パインダーを用い調製した増粘多糖類の顆粒品と 、イオン交換水、牛乳及び100%果件等への増粘効果との関係について検討を直ねた結 果、顆粒品の比容積が大きいほど、増粘効果が高いという結論に進し、さらに、酸または 酵素分解したオクテニルコハク酸エステル化ワキシーコーンスターチ水溶液をパインダー として用いることで、短時間で比容積の大きな顆粒を調製することが可能となることを見

出し、そして当該頭粒品を被状食品増粘化剤として活用できることに新たに着目し、さら に顆粒品の造粒の製造条件等について精力的に飲飲検討を繰り返し実施して、ついに本務 明を完成するに至った.

[00009] すなわち、本発明は、

(1) 化工廠粉水溶液をパインダーとして用いて、粉束状増粘多糖類を処理して得られる 羅粒状増粘多糖類を含有する液状食品増粘化剤

(2) 筱状食品増粘化剤の用途が嚥下補助用である、前記(1)の液状食品増粘化剤 (3) 化工廠粉が、オクテニルコハク酸エステル化穀粉である前記 (1) 又は (2) の欲

状食品拗数化剂 (4) オクテニルコハク酸エステル化穀粉が、酸又は降素分解したオクテニルコハク酸エ 40 ステル化ワキシーコーンスターチである前記 (3) の液状食品増粘化剤

(5) 粉末状増粘多糖類が、キサンタンガム、ダアガム、タラガムのいずれかのひとつ以 上である、前記(1)~(4)のいずれかの欲状食品増粘化剤 (6) 統動 簡遊粒装置又はそれに類似する装置にて、粉末状増粘多額類を、化工級粉水溶 液をバインダーとして用いて造粒する前配(1)~(5)のいずれかの被状食品増粘化剤

の製造方法 からなる。

[0010] 【発明の実施の形態】

本発明は、化工職粉水溶液をパインダーとして用いて、粉末状増粘多糖類を処理して得ら 50



れる照動状態が必然期か会有することを整備とする 海球食品機鉄化剤であり さらに

(4) JP 2004-147567 A 2004, 5, 27

流動層法粒装置又はそれに類似する装置にて、粉末状増粘多糖類を、化工機粉水溶液をバ インダーとして用いて油粒する液状食品増粘化剤の製造方法である。 [0011] 本発明に用いられる化工 (加工ともいう) 穀粉の種類に関してはどくに制限はないが、酸 化、酸処理、酵素処理、エステル化、エーテル化、架構化等の反応又は処理を1種もしく は2種以上組み合わせて得られた機粉、即ち、酸処理最粉、酸化酸粉、酵素変性デキスト リン、エステル化穀粉、エーテル化穀粉及び架構化穀粉の反応を1程もしくは2種以上組 み合わせた穀粉が好ましい。 さらに、好ましく使用することのできる化工器粉としては、アルケニルコハク酸エステル 化酸粉があげられる。アルケニルコハク酸エステル化酸粉は、例えば、周鈴薯敷粉、コー ンスターチ、ワキシーコーンスターチ、甘藷澱粉、小炭澱粉、米澱粉、タピオカ澱粉等の 天然澱粉、前述した化工澱粉(融分解澱粉、酸化酸粉、原薬分解澱粉、エーテル化、エス テル化、架弧化等の要物誘導体、湿熱処理療物、アルファー化穀粉等)を、アルカリ無謀 の存在下に無水アルケニルコハク酸を反応させて得ることができる。本発明に用いる無水 アルケニルコハク酸としては、C2-22のアルケニル無水コハク酸、より好ましくはC 6-14アルケニル無水コハク酸(例、ヘキセニル係水コハク酸、オクテニル無水コハク 酸、デセニル無水コハク酸、ドデセニル無水コハク酸、テトラデセニル無水コハク酸等) が挙げられ、なかでも、高森度でも低粘度である澱粉の酸または酵素分解物がより好まし い。遊粒性の良さ、良好な溶解性と増粘効果、溶解後の安定性等からして分解処理したオ クテニルコハク酸エステル化ワキシーコーンスターチがとくに好ましい。市販品のエマル スター30人(松谷化学工業)、カプシュール(日本NSC)などを使用することができ [0012] **分解処理したオクテニルコハク酸エステル化処理報給は、積内の増粘多期額に対して 1 ∼** 15重量%、より好ましくは3~8重量%の割合で使用する。1%未満であると途粒が不 十分となり、15%を超えると造粒粒子が大きくなりすぎて造粒状態が悪くなり好ましく ない。 分解処理したオクテニルコハク酸エステル化穀阶は、水溶液のパインダーとして使用し、 その水溶液換度は5~30%、好ましくは10~25%、より好ましくは15~20%に する。5%来演であると遊粒が不十分となり、30%を超えると遊粒粒子が大きくなり十 ぎて造粒状態が悪くなり好ましくない。 上記の好ましい、増粘多糖類とオクテニルコハク酸エステル化穀粉との混合重量比、パイ ンダー水溶液の構度に基づいて、例えば、増粘多糖類100gに対して、15~20%の 漢炭のオクテニルコハク酸エステル化素粉水溶液15~50gを噴霧することができる。 [0013] 均粘多糖類の種類は、特に制設するものではないが、本発明は、水への溶解に加熱を必要 としないキサンタンガム、グァガム、タラガムなどの希木可能性増粘多糖類の使用が望主 Lw. [00141 運動搭造粒装置としては、流動層道粒コーチィング装置(型式 FL - MINI、フロイン ト産業(株)製)など、これと同等程度の性能を有する流動構造粒装置、またはこれに類 似する装置が使用可能であり、常法により増粘多糖類の粉末に対して、パインダーである オクテニルコハク酸エステル化穀粉の水酸粧を噴器するなどの方法で颗粒化することがで 製造する騒粒の大きさは、必要に応じて、バインダーの水溶液濃度、噴霧液量を上記に記 敵の範囲内で調整する。 [0015] 本発明によって得られる顆粒状増粘多糖類は、液状食品増粘化剤、とくに嚥下被助用の液 状食品増粘化剤として使用することができるほか、その他の被状食品、彼状食品に避元し

(5)

JP 2004-147567 A 2004. 5. 27

て食する固形食品等にも安定化、粘性付与等のために広く使用可能である。 【DD16】

[岩族倒]

以下に本発明を実施例を挙げて説明するが、本発明はこれにより限定されるものではない

。 [実施例1~2]、 [比較例1~3]

フロイント電票(株)の成動解造物コーティンダ駅 (根本FL-MINI)に、キサンタンガムの粉末(80メッシュ)120産を汲入し、実1に示すパインダーを用いて設定し、額位吹キナンタンガムからなる実施的1~2、比較前1~3の後吹売場増化気料を作、遺位は、42メッシュのN(42メッシュ版の非過度分、以下同じ、)が58~6、0%になるように、実1に赤すパインゲー本線が減度及び頻繁度度に顕度し、酸を労者が

ほぼ一定となる条件で実施した。 【0017】

falls a f

	パインダー用原料 (増粘多糖類原料)	水溶液造度	複響被量	取扱業者	1 担当
実施例	エマルスター30A (キサンタンガム)	20%	30g -	松谷化学工業	オクテニルコハク酸エステル化 穀粉 (ワキシーコーンスター チ)、酸分解物
英施例 2	カプシュール (キサンタンガム)	15%	48g	B≭NSC	オクテニルコハク酸エステル化 最粉 (ワキシーコーンスター ナ)、酵素分解物
比較例 1	サンデッタ#100 (キサンタンガム)	10%	49g	三和鞭铅、	コーンスターチ・馬鈴薯酸粉肉 来デキストリン
比較例 2	キサンタンガム (キサンタンガム)	9.03%	51g	太陽化学	
比較例 3	水 (キサンタンゼム)	-	57g		

[0018]

[001]9]
パインダー用原料として、機分解したオクテニルコハク酸エステル化ワキシーコーンスターティエマルスター30A)を使用した暗結化剤(実施例1)は、比較例に比較して全てのメンシュテイズで比容視が大きく、また、オレンジジュース、牛乳の再防において給解 10分後の埋塞や (%)が高く、情緒伝刺として素をに優れたものであった。

パインダー用原料として、酵業分解したオクテニルコハク酸エステル化ワキシーコーンス ターテ (カプシュール) を使用した増粘化剤 (実施例2) は、比較例に比較して20メッ 50

【裏面有】

30

JP 2004-147567 A 2004 5 27

6

10

50

(4) シュロト32メッシュ未信のメッシュサイズで比容額が大きく、また、オレンジジュース において全てのメッシュサイズで溶解10分後の増結率(%)が高く、牛乳においてはや や高い傾向にあり、増粘化剤として優れたものであった。

バインダー用原料として、コーンスターチ・馬鈴寮御粉由来デキストリン (サンデック# 100)、キサンタンガム、水を使用した増粘化剤(比較例1~3)は、実施例1~2に 比較して、全てのメッシュサイズで比容積が小さく、溶解10分後の増粘率(%)は牛乳 において42メッシュ以上60メッシュ未満のメッシュサイズで実施例2と同等となるほ かはいずれも劣っていて、増粘化剤として好ましいものではなかった。

100201 (比較例4)

実施例 1 で用いたキサンタンガムを海外メーカーで遊校・顆粒化したもの (一般顆粒品)

を開業した。 この一般顆粒品を尖越倒1~2、試験倒1~3の増粘化剤の32メッシュ以上42メッシ

ュ未満のメッシュサイズ医分を、牛乳に溶解し、溶解10分後、溶解15分後の増粘率(%)を比較した。その結果を比容積のデータと共に図2に示す。 比較例4の一般顆粒品は、実施例1~2に比較して、比容積が小さく、かつ増粘率 (%)

も小さく、彼状食品増粘化剤として使用に適さないことが確認できた。

[0021] [实施例3~4]、[比較例5~6]

フロイント産業(株)の流動層造粒コーチィング装置(型式FL-MINI)に、グァガ 20 ム又はグラガムの粉束120gを投入し、実施例1と同様に、安2に示すパインダーを用 いて遊粒し、グァガム顆粒品又はダラガム顆粒品からなる実施例3~4、比較例5~6の 彼状食品増粘化剤を得た。塗粒は、42メッシュONが49~52%になるように、変2 に示すようにパインダー水溶液濃度及び噴霧液量を顕微し、粒度分布がほぼ一定となる条 弁で実施した。

タラガム又はグァガムの顆粒状製品は、一般的に製造されていないので比較例として示さ ないが、対照として粉末状のグァガム又はタラガムを示した。 また、キサンタンガムの顆粒化で実施した。水又はコーンスターチ・馬鈴薯穀粉由来デキ

ストリンをパインダーとして使用する方法は、グァガム又はタラガムの場合は、スプレー ガンの生態に大量のグァガム又はグラガムが付着し、物一な海豹ができなかったため示し、30 ていない。

[0022]

I at a 1

裁 2	1							
	パインダー用原料 (増粘多糖類原料)	水溶液機度	喷霧被盖	政股東者	養等			
突進例	エマルスター30A (グァガム)	20%	26g	经谷化学工業	オクテニルコハク酸エステル化 最勤 (ワキシーコーンスター チ)、酸分解物			
英族例 4	エマルスター3 O A (クラガム)	20%	26g		オクテニルコハク酸エステル 化穀粉 (ワキシーコーンスタ ーチ)、酸分解物			
比較何 6	パインデックス # 100 (グァガム)	10%	30g	松谷化学工業	ワキシーコーンスターチ由来デ キストリン			
比較例 6	パインデックス # 100 (タラボム)	10%	30g	松谷化学工業	ワキシーコーンスターチ由来デ キストリン			

[0023]

(7) JP 2004-147567 A 2004. 5. 27

来薬剤3、上較利5に元した戦性なグラゴムからなる着熱化利息の実薬剤3、上較利5に、 地上、整種が20 ラゴムからなる機能化剤にかい、メクシュサイズごとに、イオンの数本 中での増和量の経時的な増熱効果を機器した。20℃のイオン交換末100 cm、需要化 利をグラゴム入はカラガムとして1gを20位金をデキストリン2gと設合したものを取消 し、器時的な熱度が企を割定した。最後は、影響な計でローターか3、12 rp m、 50份の設定した、その結果と物質と100元で、100元では、イオン交換水中での延期回の場合 場合した。その結果と物質が成立、100元で、10万円に、10万

対限の粉末島は、そのまま水に添加するとダマになってしまい測定できないため、デキス トリンと混合して添加し、プレジダーで実分に渡台推奨した。報告島はダマにならないが 、周条件とするためデキストリンと服合して添加しスプーンで低く複雑した。

[0024]
バインダー周深料として、酸分解したオクテニルコハタ酸エステル化ワキシーコーンスターケ (エマルスター30A)を使用したクガル板製品からなる増給化剤(実施別3)は、イオン交換水に溶射10分位以降50分位まですべての延縮時間において対風のダブガル酸大と同等機度の高い増結率(%)を戻し、アシーコーンスターチョ東デネストリン(バインデッタスは100)を使用したダブガル板製品からなる増給化剤(比較例5)に比べて、例5かに関語率(%)が高く、増化化用として存在で使用とものであった。

、とくに簡解 5 分後の物結率(%)が高く、増結化剤として優れたものであった。 【0025】 【翌明の游祭】

【別1】100%オレンジジュース及び牛乳中に、各ペインダーを用いて調製したキサンタンガム観覧品からなる着格化剤を協加した10分後の結度が、安定時転度(60分後結底)の何パーセントになっているかを示す。

[到2] 年見中での増化率(%)に関する、キサンタンガム顆粒の一般品と、キバイング ーを用いて翻製したキサンタンガム酸塩品からなる増化料との比較を示す。 [図3] グァガム顆粒品又はタラガム酸粒品からなる増粘化剤と、対風の粉末状のグァガ ム又はタラガムを、イオン交換水中に増加した場合の粘度の延伸的支変化を示す。

【裏面有】





